La nueva delicia de la pastelería

Cronuts

La forma y el esponjoso interior del **donut** con la delicada masa del **croissant**

Guillem Lleonart

LIBROS CÚPULA

Guillem Lleonart

La nueva delicia de la pastelería

Cronuts

La forma y el esponjoso interior del
donut
con la delicada masa del
croissant

LIBROS CÚPULA

No se permite la reproducción total o parcial de este libro, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio, sea éste electrónico, mecánico, por fotocopia, por grabación u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito del editor. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (Art. 270 y siguientes del Código Penal).
Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra. Puede contactar con CEDRO a través de la web www.conlicencia.com o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47.

© del texto: Guillem Lleonart, 2013
© de las fotografías: Stella Rotger, 2013
Diseño y maquetación: dtm+tagstudy

Primera edición: noviembre de 2013

© Scyla Editores, S. A., 2013
Av. Diagonal, 662-664, 08034 Barcelona (España)
Editado por Timun Mas
Libros Cúpula es marca registrada por Scyla Editores, S. A.
Este libro se comercializa bajo el sello Libros Cúpula
www.planetadelibros.com

ISBN: 978-84-480-1832-0
Depósito legal: B. 22181-2013

Impreso en España – Printed in Spain

El papel utilizado para la impresión de este libro es cien por cien libre de cloro y está calificado como papel ecológico.

ÍNDICE

¡Hola!

Introducción

La masa del cronut

La cocción del cronut

CRONUTS DULCES

Crema al toque de lima

Chocolate

Gianduja

After Eight

Chocolate blanco y café

Sacher

Naranja y chocolate

Toffee y canela

Tatin

Cheesecake con fresones

Crema de yogur

Yogur griego
al chocolate blanco

Oreo

Tiramisú

Ganache de chocolate
con frutas

MINICRONUTS DULCES

Coulant de cronut con biscuit helado

Minicronuts de crema catalana y carpaccio de piña

Minicronuts con crema *soft* de vainilla o fresa

Brocheta de minicronuts con frutas y chocolate

CRONUTS SALADOS

Berenjena con queso y aguacate

Vegetal de pavo a la mostaza

Pimientos del piquillo con queso fresco y carpaccio de bacalao

Atún con romesco y olivada

Crema de queso con nueces, anchoas y espinacas

Salmón, espárragos blancos y salsa tártara

MINICRONUTS SALADOS
(FAST CRONUTS)

Queso de cabra y membrillo

Aguacate, tomate y boquerón

Foie *mi-cuit* con compota de manzana

Sobrasada ibérica y miel

Higo con queso de Mahón

Jamón ibérico con ciruelas

120

Los planchados

122

Utensilios

126

Agradecimientos

128

Fotografías

¡HOLA!

Soy Guillem, la cuarta generación de pasteleros de la familia Lleonart. Mi bisabuelo Joan ya era panadero a finales del siglo XIX. Fue el primero en ejercer este oficio en Sant Celoni. No solamente hacía pan, sino que elaboraba harina. Mi abuelo, Amadeu, orientó la actividad hacia la pastelería porque consideraba que era el futuro. En Barcelona existía en la primera mitad del siglo XX un *boom* de la pastelería gracias a la burguesía catalana. Mi abuelo incluso elaboraba un helado de biscuit que repartía por las casas de los veraneantes barceloneses con segunda residencia en el área del Montseny.

Mi padre, también Amadeu, se formó en Barcelona y modernizó la pastelería. Yo seguí sus pasos y estudié en la escuela de repostería del Gremio de Pasteleros de Barcelona. En seguida pude comprobar lo mucho que había aprendido en casa con el trabajo diario, ya que antes de finalizar el primer trimestre ya me habían pasado del primero al tercer curso; lo que se enseñaba en los primeros cursos ya lo había aprendido desde niño. Yo había nacido en el piso encima de la pastelería, en la casa conocida como Can Matias y crecí ayudando en el obrador. Cuando era niño mi abuelo nos enseñaba a hacer una versión de los buñuelos: cogía la masa del croissant y los freía en una sartén. Los hacía para cuaresma, rellenos de crema, vendía unos pocos y el resto los guardaba para la familia.

Al oír las noticias sobre los cronuts llegó a mí este recuerdo de infancia. Cada generación ha ido aportando algo nuevo a la pastelería Lleonart, siempre partiendo de una tradición que es un legado insobornable. Los cronuts me ofrecen la oportunidad de ir más allá de aquellos particulares buñuelos que mi abuelo solía preparar para cuaresma. Con este libro espero poder compartir mi experiencia y pasión para que el legado de mi abuelo, y mi toque personal, puedan ser reproducidos para disfrute de vuestras familias.

INTRODUCCIÓN

El cronut ha sido desde su nacimiento, en el mes de mayo de 2013, un producto particularmente enigmático. Sin saber cómo catalogarlo, los medios lo han presentado como mitad croissant y mitad donut. El consumidor que degusta un cronut difícilmente puede percibir gustativamente ambos productos. La denominación *cronut* no está relacionada con el resultado gustativo, sino con la unión de dos procesos: la elaboración de una masa de croissant y el moldeado en forma de rosquilla, que posteriormente se fríe. Es algo nuevo que provoca el deseo de probarlo y estimula la imaginación del pastelero creativo.

Guillem Lleonart es el pionero en la elaboración de cronuts en España. Un amigo suyo le contó que en Nueva York el pastelero Dominique Ansel acababa de crear algo llamado cronut y que había colas de dos horas antes de abrir el establecimiento para conseguir uno. Lleonart sintió curiosidad y comprobó en Internet que lo que tanto éxito tenía en Manhattan ya lo había hecho su abuelo hacía más de treinta años. Lo llamaban «chucho de croissant» (que hace referencia al *xuxo*, un bollo frito relleno de crema pastelera, tradicional de Girona). La diferencia estaba en la forma. El abuelo Lleonart lo hacía en forma de croissant, mientras que el de Ansel es una rosquilla. Guillem se puso manos a la obra y comprobó que la forma de donut ayudaba a una cocción más rápida en la freidora, logrando así una textura crujiente y más ligera.

Inicialmente, la mayoría de consumidores y muchos medios de comunicación creyeron que el cronut había sido una invención original de Guillem Lleonart. El éxito del cronut de la pastelería Lleonart no se ha debido a una extensión del fenómeno de masas ocurrido en Nueva York, sino que es un caso prácticamente paralelo. El invento de Dominique Ansel tuvo lugar solamente unos días antes de que Lleonart empezara a elaborarlos. Ansel reci-

bió la recomendación de su equipo para que elaborara donuts. Según explica el pastelero, por ser francés, no estaba familiarizado con la preparación de donuts y, por tanto, utilizó la masa laminada de croissant, le dio forma de rosquilla y la frió. El resultado le pareció más que satisfactorio.

No es extraño que el cronut naciera en Nueva York. Estados Unidos es un país que abraza sin complejos la novedad. El término *melting pot*, que se refiere a la fusión de culturas, también incluye la gastronomía. Ansel no ha tenido que justificar su invención; el público lo ha acogido sin a prioris. Uno de los obstáculos que ha derribado Lleonart es el de la confusión entre tradición e inmovilidad. Ha conquistado a un público condicionado por referentes previos, pero que se ha convertido en incondicional. El *xuxo* de crema gerundense de siempre, el buñuelo de siempre, el churro de siempre, incluso el que dice preferir el donut o el croissant por separado son argumentos negacionistas que huyen de la realidad de que un producto nuevo de bollería pueda ser bueno, incluso estar por delante de los ya sobradamente conocidos. El esmero de Lleonart por ofrecer calidad ha superado prejuicios que, además, parten de un planteamiento erróneo. ¿Qué es sino fusión todo lo que comemos?

La trayectoria de los dos elementos que inspiraron el cronut –el croissant y el donut– demuestra esta movilidad. El croissant parte icónicamente del culto a la diosa Nana, la diosa de la luna, de hace unos cinco mil años. El símbolo de la media luna ganó popularidad en toda Mesopotamia y en las regiones circundantes, incluidas la región túrquica (actuales Kazajistán, Afganistán, Turquía, Mongolia y Ucrania), y posteriormente en Babilonia y Chipre. En Grecia los panaderos elaboraban pan para eventos

Lleonart ha derribado el obstáculo entre tradición e inmovilidad y ha conquistado a un público condicionado por referentes previos, pero que se ha convertido en incondicional

religiosos; uno de ellos, en forma de media luna, estaba dedicado a la diosa Artemis, y se originó en Éfeso en el siglo 5 a.C. Muchos panaderos griegos, gracias a su prestigio de grandes artesanos, fueron a trabajar a Roma, donde exportaron la forma de media luna, allí dedicada a la diosa Diana. Bizancio, que había adoptado la media luna con la estrella de Belén como su símbolo, pasó a ser parte del Imperio romano. Bizancio tuvo una época de independencia, pero cayó a manos del Imperio otomano y éste adoptó la media luna y la estrella como símbolo, en 1453, tal como se identifica en las banderas de los países islámicos. En agosto de 1648 el sultán Mehmet declaró la guerra contra el Santo Imperio Germánico-Romano, cuya capital era Viena. Tras ser sitiada, Viena quedó liberada en 1683 gracias a la intervención del rey polaco Jan Sobieski III. La leyenda dice que para celebrar dicha victoria los panaderos vieneses elaboraron unos bollos en forma de media luna, que conmemoraban la victoria contra los turcos. Crearon el *kipferl*, después conocido en otras partes del mundo como croissant; una manera de destruir el símbolo enemigo a cada bocado.

El croissant procede del kipferl, *un bollo en forma de media luna que conmemoraba la victoria de Viena contra los turcos*

En realidad, existe una referencia anterior en 1630, en los archivos de la Facultad de Medicina de Viena, pero el mito de la creación del antecesor del croissant tras la Batalla de Viena es el que ha pasado a la historia. Tras la contienda, un polaco establecido en Viena, Georg Franz Kolschitzky, fue premiado con sacos de café por su heroica intervención en la lucha contra los turcos. El café, hasta entonces no utilizado en Austria, se popularizó en su consumo junto al *kipferl*. Aunque no se puede afirmar a ciencia cierta que Kolschitzky fuera el primero en vender café en Europa (el historiador Karl Teply atribuye este honor a Johannes Diodato), ha sido reconocido por su gremio con una estatua erigida en Viena en su honor. La llegada del azúcar a Europa fue decisiva en el triunfo de la asimilación de un sabor adquirido como el café. El éxito del café y del chocolate fue fundamental en la expansión del croissant o *kipferl*. El *kipferl* pasó de ser un pan conmemorativo a ser un alimento de consumo diario.

En 1770 la princesa austríaca María Antonieta contrajo matrimonio con el heredero al trono de Francia, Luis XVI, y a ella se atribuye la introducción del croissant en Versalles. Fue una de las pocas cosas que María Antonieta sería autorizada a mantener de su país de origen. Según defiende David Halliday en *The Bloody History of The Croissant*, María Antonieta, ge-

La fórmula actual del croissant se desarrolló en París en 1920, aunque su origen es austríaco

neradora de tendencia, inspiró al gran público a consumir el bollo y, con ello, promovió la llegada de pasteleros austríacos a París. Este mito, aceptado comúnmente, cae ante la documentación presentada por Jim Chevalier en su estudio *August Zang and the French Croissant*. En este trabajo se destaca la llegada a París de August Zang, un militar austríaco que abrió un café en 1838. Su método vienés, usando un horno de vapor, sirvió para introducir panes y otros productos novedosos en París, entre ellos el *kipferl*. El efecto que debió de producir desde su inicio podría ser comparable al del actual cronut, atendiendo a las publicaciones que ya hablaban de la panadería.

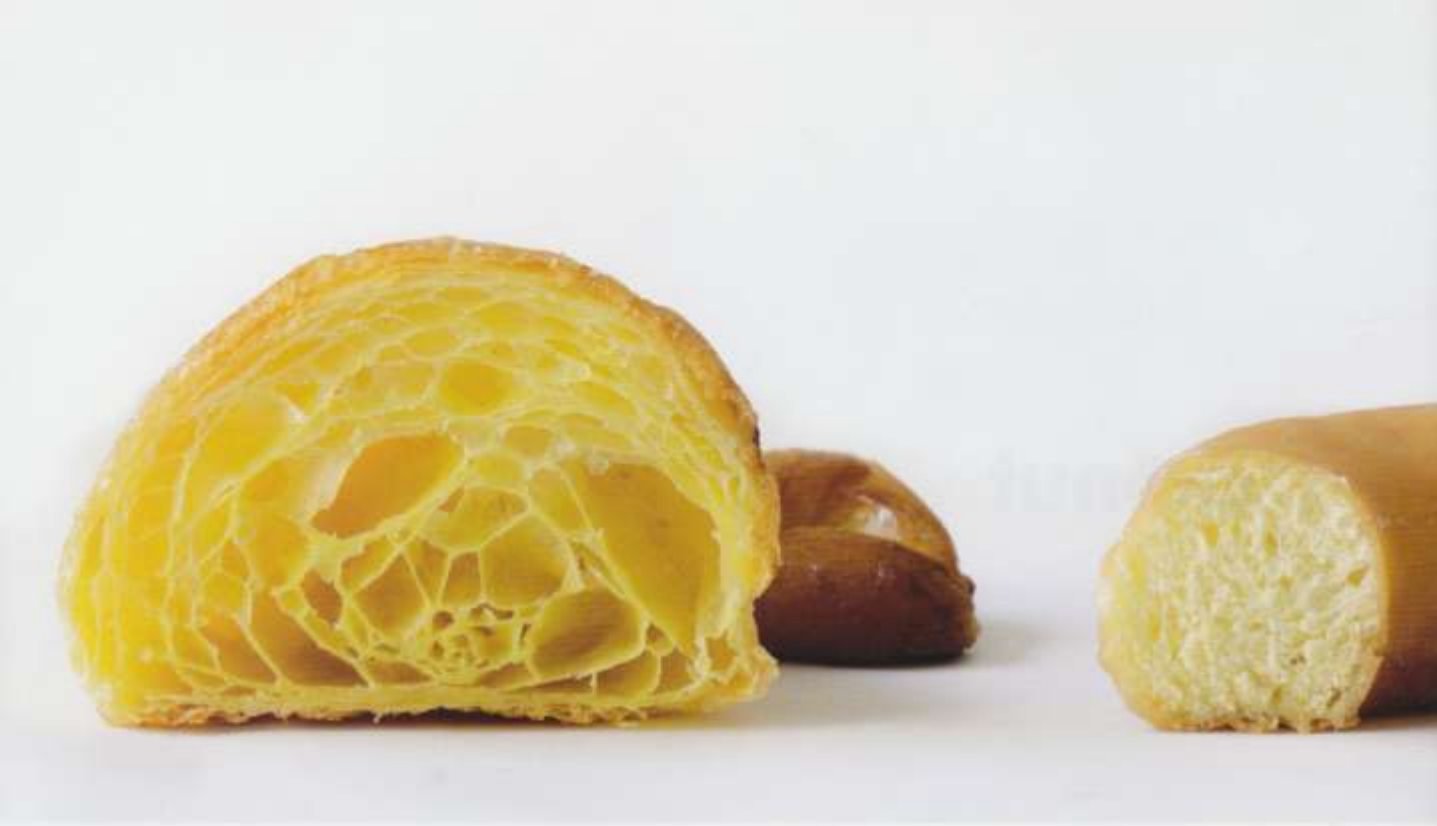
La palabra *croissant* aparece escrita por primera vez en 1850, en un estudio del científico francés Anselme Payen sobre la situación de la panadería en Gran Bretaña. El croissant alcanzó un salto internacional aún más importante en la Exposición Universal de París en 1889, según el especialista Raymond Calvel. Su fórmula actual, también desarrollada en París, data de 1920, según el científico gastronómico Harold McGee.

Así como el croissant se ha convertido en un símbolo francés, a pesar de su origen austríaco, el donut es un símbolo distintivo de Estados Unidos, a pesar de su origen desconocido. Desde la antigüedad se han freído masas de trigo, aunque curiosamente, la primera con un agujero en el centro se encontró en una cueva de Oklahoma, Estados Unidos,

croissant

donut

cronut



según menciona el historiador Paul Mullins en su *Glazed America: A History of the Doughnut*. Es difícil conocer el origen real del donut. En realidad, cualquier masa frita se puede considerar emparentada con él.

La palabra *dough nut* se le atribuye al escritor neoyorquino Washington Irving, quien en 1809 mencionó este producto en su *Historia de Nueva York*, identificándolo con los *olykoeks* holandeses. El pastel debió de llegar a Estados Unidos en el siglo XVII a través de los inmigrantes, que fundaron Nueva Ámsterdam, que después pasaría a ser Nueva York. Es complicado establecer la diferencia entre el *olykoek* y el donut, ya que la rosquilla holandesa desapareció, asimilada por el donut, para formar parte de la cocina estadounidense desde las recetas publicadas en el siglo XIX. El gran debate, que puede resultar grotesco, es quién hizo primero el agujero al donut para dotarlo de la forma de anillo más conocida. Según la Doughnut Corporation of America, éste fue el capitán de barco Hanson Gregory, en 1920. De cómo llegó a la conclusión de cortar el centro hay varias versiones, desde la mítica que tenía lugar en alta mar, usando el timón de su barco, hasta la de cortar el pastel frito que hacía su madre con un tenedor, porque el centro no estaba cocido.

Lo que probablemente convirtió al donut en un elemento simbólico nacional estadounidense fue su elaboración y distribución por las mujeres del Ejército de Salvación para que los consumiesen los soldados destinados en Francia durante la primera guerra mundial. Su consumo masivo llegó con la tecnificación en 1920, a partir de la fábrica iniciada en Nueva York por el inmigrante ruso Adolph Levitt. Éste fundó la Doughnut American Corporation para promover comercialmente los donuts. Con la mecanización de procesos, bajaron de precio y se convirtieron en un alimento popular, has-

ta el punto de que salieron favorecidos tras la gran depresión de 1929. Las grandes cadenas se extendieron por todas partes, tanto en el mercado doméstico como en el internacional, asociándose en general a un producto de gran consumo y baja calidad, pero norteamericano.

Las pastelerías estadounidenses han esquivado elaborar donuts por su connotación ordinaria, mientras que en Europa se han vendido donuts de pastelería, de calidad. Así llegamos al nacimiento del cronut, cuando el establecimiento de Dominique Ansel quiere ofrecer un donut de calidad en Nueva York, pero acaba creando un producto nuevo que causa sensación, que se aleja del posicionamiento anticuado que tienen los donuts en Estados Unidos y se acerca al consumidor sofisticado, al que quiere probar lo más innovador. Y, casi al mismo tiempo, Guillem Lleonart presenta su producto, agitando las rutinas de los consumidores españoles.

La apuesta de Guillem va más allá. Desde que inició la elaboración de cronuts ha estado experimentando con las posibilidades del producto. Cree en su versatilidad y desea compartir su pasión con los lectores. El cronut es una interpretación contemporánea que lo une a la tradición familiar, a esos «croissants de chucho» que hacía su abuelo. Pero el homenaje más grande que puede rendirle es mejorar su labor y extenderla al máximo público posible. Este libro es el resultado de horas de trabajo de creación y pruebas. Es una invitación al lector a experimentar, siempre con la escrupulosa guía de Guillem Lleonart, y también una introducción al mundo de las técnicas pasteleras y culinarias, con el cronut como hilo conductor.

Víctor Llacuna
Periodista
gastronomiaalternativa.com

LA MASA DEL CRONUT

La base para preparar un cronut es la masa de croissant. Sobre ella podemos incorporar cremas, chocolate o distintos rellenos, decoraciones y glaseados, para conseguir todo tipo de variedades, tamaños y alturas y texturas de la masa

INGREDIENTES

220 ml de agua fría

8 g de sal

40 g de azúcar

30 g de levadura fresca

200 g de harina de fuerza

200 g de harina floja

220 g de mantequilla

Si bien la base del cronut es frita, en este libro te ofrecemos diversas opciones de cocción y conservación de la masa, así como una fórmula pensada para acortar los procesos de reposo, facilitar la producción y disminuir el tiempo de preparación de la pasta de croissant.

La masa se puede realizar a mano o con una amasadora tipo robot de cocina (para cantidades limitadas).

PREPARACIÓN

Existen distintos métodos para preparar la masa:

Amasado en un cuenco

Ponemos la harina en el cuenco con la sal y el azúcar y añadimos el agua fría con la levadura disuelta. Mezclamos durante 10-15 minutos hasta obtener una masa homogénea.

Amasado a mano sin cuenco

Empezamos el amasado formando un «volcán» sobre la encimera, mezclando las dos harinas y añadiendo la sal y el agua en el centro, que disolveremos con la mano antes de agregar la levadura fresca (es importante disolver la sal con el agua an-

tes de añadir la levadura; una sal no disuelta puede quemar la levadura). Incorporamos el azúcar y después la harina, poco a poco, de fuera hacia adentro. Una vez estén mezclados todos los ingredientes, amasaremos insistentemente hasta obtener una textura fina y compacta, durante 10-15 minutos aproximadamente.

Amasado con robot de cocina o amasadora
Primero mezclamos el agua con la sal y el azúcar y a continuación ponemos la amasadora en marcha. Agregamos después las dos harinas y la levadura y la programamos para que amase durante unos 10 minutos.

Una vez tenemos lista la masa, ponemos un poco de harina sobre la mesa o encimera y estiramos la masa en forma de cruz con un rodillo (ver foto). Añadimos la mantequilla en el centro y la envolvemos como si fuese un pañuelo (ver fotos de la página anterior).

Una vez incorporada la mantequilla en el centro de la masa, la estiramos con un rodillo en forma rectangular para realizar un pliegue sencillo.

Es muy importante que la mantequilla esté a temperatura ambiente. Nuestro consejo es realizar un bloque con la mantequilla extraída de la nevera trabajándola con la mano sobre un papel para horno

En la foto de arriba podemos apreciar la diferencia entre la masa del cronut y el dosant

Si no disponemos de un cortador de donuts, podemos realizar el corte exterior y el interior con dos cortapastas de 9 y 3,5 cm

Dejamos reposar unos 10 minutos y volvemos a repetir la operación dos veces más, dejando reposar la masa entre pliegue y pliegue.

Una vez realizados los tres pliegues, dejaremos reposar 10 minutos más y estiraremos la masa, hasta obtener un grosor de 1 cm.

Con un cortador de donuts de 9 cm de diámetro, daremos forma a 10 cronuts.

Con la masa sobrante, tenemos distintas opciones. Podemos volver a estirarla y cortar nuevos cronuts; a éstos los llamaremos *dosant*. Tienen el mismo sabor que los cronuts pero su textura es distinta, ya que al romper la masa y volver a estirarla desaparecen los pliegues que hacen de la base del cronut una masa hojaldrada. El dosant nos permite, gracias a su textura, elaborar después múltiples variedades saladas y es una forma óptima de aprovechar toda la masa.

Otra opción es realizar una coca de croissant. Estiramos la masa sobrante, la cortamos en forma rectangular y rizamos las puntas. Luego añadimos los piñones y el azúcar, precalentamos el horno a 220 ºC y la cocemos durante 14 minutos.

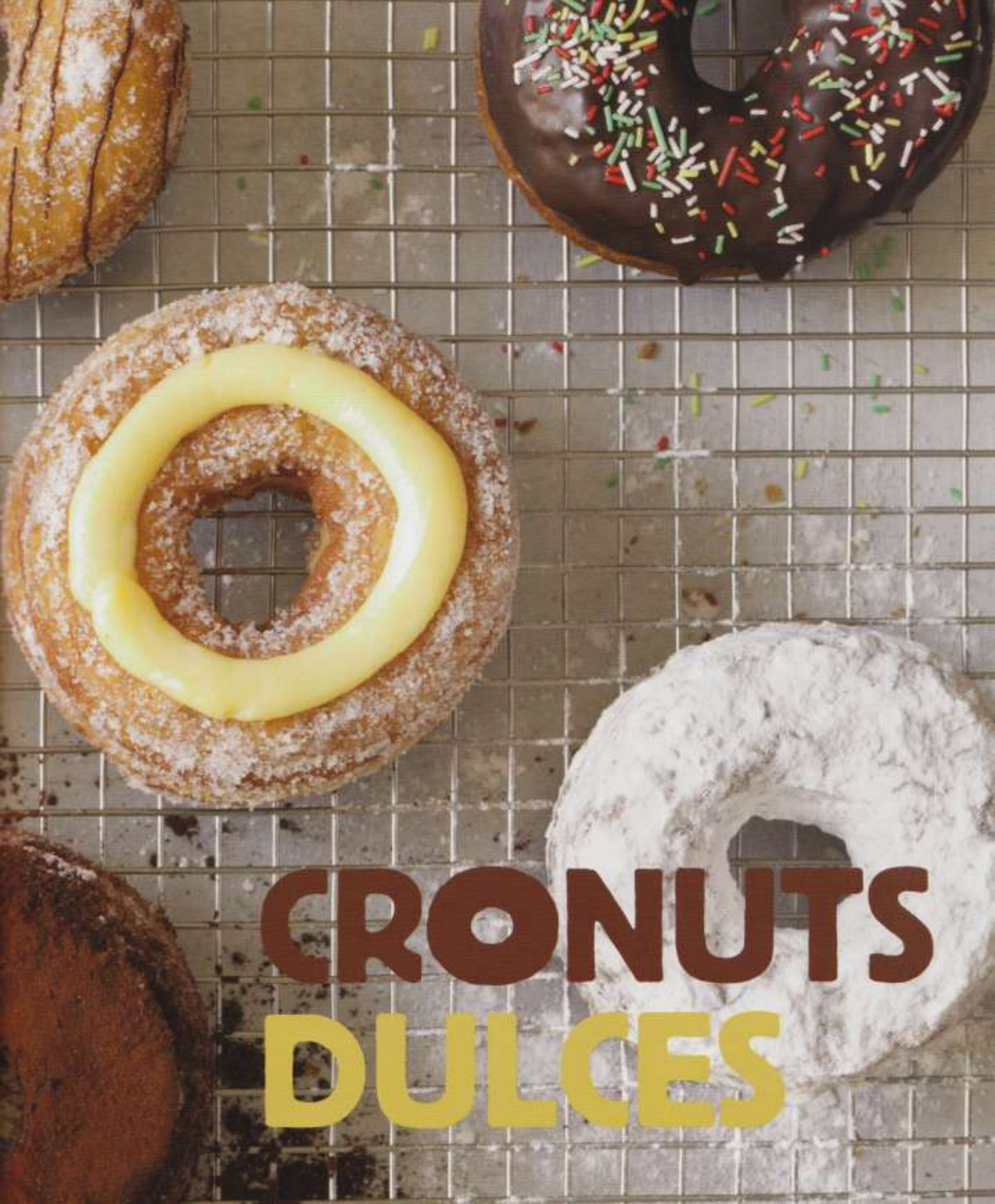
LA COCCIÓN DEL CRONUT

Para una cocción óptima, lo más importante es una buena fermentación. Dejamos reposar en una lata o en una bandeja con harina los cronuts tapados con un trapo y con un poco de harina por encima. El tiempo de fermentación es de 1 hora aproximadamente (dependiendo de la temperatura ambiente).

Mientras tanto, en una olla (nunca una sartén) de tamaño grande ponemos aceite de girasol y lo calentamos a 180 °C. Agregamos los cronuts y los vamos cociendo con mucho cuidado.

Una vez cocidos los depositamos sobre papel absorbente de cocina, los dejamos enfriar y ya están listos para rellenar y decorar al gusto de cada uno.

Al dar la primera vuelta durante la cocción, debemos girar los cronuts de abajo hacia arriba para no deformarlos. Para conseguir una masa perfectamente cocida, les daremos la vuelta dos veces por cada lado


CRONUTS
DULCES

CREMA AL TOQUE DE LIMA

INGREDIENTES

(para 10-12 cronuts)

400 ml de leche

125 g de azúcar

3 yemas de huevo

40 g de harina de maíz

1 rama de canela

1 lima

PREPARACIÓN

1. Blanqueamos las yemas con el azúcar y añadimos la leche lentamente mientras vamos removiendo con un batidor. Agregamos media rama de canela y la piel de media lima rallada con un rallador (si prefieres un sabor a lima más intenso, puedes añadir más cantidad).
2. Ponemos a hervir la mezcla anterior.
3. Diluimos la harina de maíz en un bol con un poco de agua o leche con la ayuda de un batidor y lo añadimos a la primera mezcla cuando esté a punto de hervir.
4. Retiramos del fuego y removemos enérgicamente hasta obtener una textura espesa. Enfriar la mezcla en la nevera.
5. Cogemos un cronut y con la ayuda de un cuchillo, una manga pastelera y una boquilla lisa del número 8, realizamos 3 agujeros con el cuchillo e inyectamos por los orificios la crema al toque de lima ya fría (unos 50-60 g de relleno por cronut).

VARIACIONES

Podemos substituir la lima por piel de limón y el resultado será más suave, o la canela por una vaina de vainilla abierta por la mitad.

DECORACIÓN

Lo rebozaremos con azúcar granulado.

CHOCOLATE

Para los cronuts de chocolate elaboraremos una ganache pastelera. La ganache es una emulsión, una mezcla de materia grasa y agua, en este caso de crema de leche y chocolate. La fórmula varía según el tanto por ciento de cacao que utilicemos:

70% de cacao	**100 g**
60% de cacao	**110 g**
40% de cacao o chocolate con leche	**150 g**
35% de cacao o chocolate blanco	**200 g**

INGREDIENTES

(para 10 cronuts)

300 ml de crema de leche

50 g de miel

200 g de chocolate negro (70% de cacao)

o

450 g de chocolate con leche (40% de cacao)

o

600 g de chocolate blanco (35% de cacao)

PREPARACIÓN

1. Picamos el chocolate y lo fundimos al baño María o en el microondas (a una potencia de 500 W y removiendo de vez en cuando). Si usamos chocolate blanco, es aconsejable derretirlo al baño María.
2. Llevamos a ebullición la crema de leche y la miel y vertemos una tercera parte de ésta en el chocolate ya derretido. Mezclamos enérgicamente hasta crear un núcleo elástico y brillante.
3. Vertemos la crema restante en dos tiempos, siguiendo el método anterior, hasta obtener una textura fina, lisa y brillante.
4. Dejamos reposar en la nevera durante 1 hora hasta que cristalice.
5. Una vez cristalizada, procedemos al relleno del cronut: usando una manga pastelera y una boquilla del número 8, realizamos 3 cortes con un cuchillo e inyectamos la ganache al cronut.

DECORACIÓN

Para decorar realizaremos un rallado fino con un cornete de papel con el tipo de chocolate utilizado.

GIANDUJA

La gianduja es chocolate mezclado con praliné, es decir, una pasta de chocolate con frutos secos tostados y azúcar. Dependiendo del tipo de chocolate que utilicemos obtendremos una gianduja negra o con leche.

INGREDIENTES

(para 10-12 cronuts)

200 g de avellanas enteras

80 g de chocolate con leche (40% de cacao)

30 g de manteca de cacao

200 g de azúcar lustre

PREPARACIÓN

1. Precalentamos el horno a 150 °C y tostamos en él las avellanas durante 10 minutos aproximadamente, hasta obtener un bonito color dorado.
2. Picamos y fundimos el chocolate al baño María o en el microondas a media potencia y removiendo de vez en cuando.
3. Ponemos las avellanas en un robot o picadora con el azúcar lustre y las picamos hasta conseguir una pasta.
4. Mezclamos el praliné (la pasta de avellanas) con el chocolate y la manteca de cacao fundidos en un bol.
5. Enfriamos la gianduja en un baño María frío (agua con hielo) hasta los 25 °C, removiendo constantemente.
6. La vertemos en una manga pastelera y rellenamos los cronuts, previamente agujereados con un cuchillo. Utilizaremos aproximadamente unos 50 g de gianduja por cronut.

DECORACIÓN

Espolvoreamos con azúcar glas y polvo de avellana.

DEBES SABER...

Encontrarás manteca de cacao en cualquier pastelería o chocolatería.

TRUCO
Para la infusión de la menta lo más fácil y práctico es utilizar bolsas tipo té de menta u hojas sueltas y después colarlas con un colador.

AFTER EIGHT

A partir del clásico chocolate británico a base de una crema de menta cubierta de chocolate negro, realizaremos una crema inspirada en esta combinación de sabores: el frescor de la menta con el toque amargo del chocolate.

PREPARACIÓN

1. Ponemos a hervir los 120 ml de crema de leche con la menta para infusionarla.
2. Picamos el chocolate en un bol y luego lo derretimos al baño María o en el microondas.
3. Una vez fundido, añadimos una parte de la crema de leche con la menta al chocolate y con una espátula removemos con energía hasta crear un núcleo brillante.
4. Añadimos la crema de leche restante, repitiendo la operación.
5. Una vez terminada la emulsión (textura fina y brillante), añadimos con un batidor los 240 g de crema de leche que teníamos reservada. Cuando esté bien mezclada, la tapamos con papel film y la dejamos reposar 3 horas en el frigorífico.
6. Pasado este tiempo, batimos la ganache a mano o con un robot con varillas a velocidad media, hasta obtener una crema untuosa.
7. Rellenamos los cronuts haciendo 3 agujeros con un cuchillo en la parte inferior y con una manga pastelera y una boquilla del número 8 añadiremos la ganache de chocolate negro a la menta.

DECORACIÓN

Lo terminaremos con un poco de chocolate por encima y una hoja de menta.

INGREDIENTES

(para 10-12 cronuts)

120 g de chocolate negro (70% de cacao)

240 ml de crema de leche + 120 ml para infusionar

Menta fresca o seca (tipo infusión), al gusto

o

150 g de chocolate con leche (40% de cacao)

260 ml de crema de leche + 120 ml

o

160 g de chocolate blanco (35% de cacao)

270 ml de crema de leche + 120 ml

CONSEJO

Infusionadas con la crema de leche podemos combinar a las tres fórmulas de ganache montada, aromatizándola con todo tipo de hierbas o especias: vainilla, nuez moscada, té verde, etcétera.

TRUCO
No debemos tener prisa al montar cualquier crema o nata. A una crema bien fría incorporaremos mejor el aire a una velocidad media, lo que nos permitirá conseguir una mezcla más fuerte y mejor montada.

CHOCOLATE BLANCO Y CAFÉ

INGREDIENTES

(para 10-12 cronuts)

10 cl de café espresso

160 g de chocolate blanco

240 ml de crema de leche

PREPARACIÓN

1. Hacemos 10 cl de café espresso. Picamos el chocolate blanco y lo derretimos al baño María o en el microondas (debemos hacerlo en la posición de descongelado, ya que el chocolate blanco es muy delicado y es muy fácil que se queme) y vamos removiendo de vez en cuando.
2. Una vez tenemos el chocolate fundido, añadimos el café en tres veces, removiendo en círculos con una espátula hasta obtener un núcleo liso y brillante.
3. Cuando obtengamos una buena emulsión, agregamos la crema de leche fría y, con un batidor, lo batimos hasta que quede bien mezclado, lo tapamos con papel film y lo dejamos reposar 3 horas en el frigorífico.
4. Una vez pasadas las 3 horas, batimos la ganache de chocolate blanco y café con una batidora de cocina a velocidad media, hasta obtener una textura fina y montada.
5. Realizamos 3 agujeros con un cuchillo y, con una manga pastelera y una boquilla lisa del número 8, inyectaremos por los orificios la crema previamente enfriada (unos 50-60 g de relleno por cronut).

DECORACIÓN

Usaremos azúcar glas y cacao espolvoreado.

DEBES SABER...
Con todas las cremas o ganaches montadas rellenaremos los cronuts cuando estén bien frios.

SACHER

A partir del clásico pastel austríaco elaboraremos una versión que respeta todos los ingredientes y únicamente sustituiremos el bizcocho de chocolate por la pasta de croissant frita, obteniendo así un original y riquísimo cronut.

PREPARACIÓN DE LA GANACHE DE CHOCOLATE NEGRO

INGREDIENTES

(para 10-12 cronuts)

180 g de chocolate negro (70% de cacao)

240 ml de crema de leche

35 g de miel

75 g de mantequilla

1. Llevamos a ebullición la crema de leche con la miel.
2. Picamos el chocolate y lo derretimos al baño María o en el microondas a una potencia media y removiendo de vez en cuando.
3. Una vez bien mezclado, fundimos la mantequilla en el microondas, sin que llegue a hervir, y la agregamos a la ganache con la ayuda de un batidor, con cuidado para que no quede aire.
4. Dejamos reposar como mínimo 2 horas en el frigorífico.
5. Pasado este tiempo, y cuando la ganache esté bien cristalizada, la batimos con un batidor de mano hasta obtener una trufa.

PREPARACIÓN DE LA MERMELADA DE FRAMBUESAS Y FRESAS

INGREDIENTES

(para 10-12 cronuts)

250 g de fresas

100 g de frambuesas

115 g de azúcar

½ limón

1. Cortamos y limpiamos las fresas y las frambuesas y las ponemos en un bol. Añadimos el azúcar y lo dejamos macerar en la nevera unas horas o durante toda la noche para que extraiga todo su jugo.
2. Una vez reposada la mezcla la llevamos al fuego y cuando rompa a hervir la dejamos a fuego fuerte unos minutos, hasta que se haya evaporado el líquido suficiente (unos 5 minutos). Después la dejamos cocer a fuego lento unos 40 minutos. Removemos de vez en cuando con unas varillas hasta obtener una textura fina.

INGREDIENTES

(para 10-12 cronuts)

320 g de chocolate negro (60% de cacao)

500 ml de crema de leche

120 g de miel o glucosa

140 g de mantequilla

PREPARACIÓN DEL GLASEADO DE CHOCOLATE NEGRO

1. Ponemos a hervir la crema de leche con la miel, picamos el chocolate y lo fundimos al baño María o en el microondas a media potencia, removiendo de vez en cuando.
2. Retiramos la crema del fuego y, con la ayuda de una espátula, agregamos la crema en tres tiempos, removiendo en círculos y procurando no añadir aire a la mezcla.
3. La tapamos con papel film y la dejamos reposar a temperatura ambiente hasta que alcance los 40 °C. Luego añadimos la mantequilla a temperatura ambiente (debe dejarse una hora fuera de la nevera) y terminamos de emulsionar con la espátula.

MONTAJE Y DECORACIÓN

1. Realizamos 6 cortes con un cuchillo y rellenamos intercaladamente con la trufa y la mermelada.
2. Colocamos los cronuts rellenos sobre una rejilla y aplicamos el baño de chocolate con un cucharón.
3. Decoramos con frambuesas rebozadas en azúcar glas y virutas de chocolate.

NARANJA Y CHOCOLATE

Para elaborar este cronut utilizaremos la masa del dosant, es decir, los recortes de la pasta del croissant, y la mezclaremos con dados o taquitos de naranja confitada. La dejaremos reposar unos 15 minutos y estiraremos y cortaremos los cronuts como se indica en el capítulo de la masa (véase p. 30)

INGREDIENTES

(para 10-12 cronuts)

420 ml (120 g + 300 ml) de crema de leche

100 g de chocolate negro (65% de cacao)

Nuez moscada al gusto

PREPARACIÓN

1. Ponemos a hervir la crema de leche (120 ml) con un poco de nuez moscada en polvo, para infusionar la nata.
2. Picamos el chocolate y lo fundimos al baño María o en el microondas a media potencia, removiendo de vez en cuando.
3. Una vez derretido, retiramos del fuego la crema de leche y la añadimos en tres tiempos al chocolate fundido con un colador y removiendo en círculos con una espátula. Una vez emulsionado, agregamos la crema de leche restante (300 ml) con la ayuda de un batidor.
4. Dejamos reposar la mezcla tapada con papel film durante 1 hora en el frigorífico y después 5 minutos en el congelador.
5. La montamos con un robot de varillas o un batidor de mano hasta obtener una textura sólida y montada.

MONTAJE Y DECORACIÓN

1. Cortamos por la mitad el dosant de naranja con un cuchillo de sierra. Con una manga pastelera y una boquilla rallada realizamos espirales en una de las mitades y lo tapamos con la otra mitad.
2. Lo decoramos con azúcar lustre tamizado por encima y un poco de ralladura de piel de naranja, que obtendremos con un rallador fino.

TOFFEE Y CANELA

Para elaborar este cronut utilizaremos la masa del dosant, es decir, los recortes de la pasta del croissant,o la masa del cronut, según el gusto.

INGREDIENTES

(para 10-12 cronuts)

100 g de azúcar

170 ml de crema de leche

70 ml de glucosa

1 vaina de vainilla

300 g de chocolate con leche (35% de cacao)

45 g de mantequilla

Piel de limón al gusto

Canela al gusto

PREPARACIÓN

1. Calentamos la crema de leche con la glucosa y la infusionamos con la piel del limón y la canela.
2. En un recipiente de teflón, elaboramos un caramelo en seco con el azúcar. Añadimos al azúcar lentamente la crema infusionada mediante un colador y lo llevamos a ebullición, hasta una temperatura de 104 °C. Una vez alcanzamos esta temperatura de cocción, lo llevaremos a los 80 °C.
3. Picamos el chocolate con leche y le agregamos poco a poco el cremoso de leche. Lo emulsionamos con un batidor de mano y, cuando alcance los 35-40 °C, le añadimos la mantequilla a temperatura ambiente y lo volvemos a pasar por el batidor.
4. Dejamos reposar en el frigorífico unas 3 horas.

DECORACIÓN

Podemos utilizar esta crema fondant para rellenar mediante inyección con manga pastelera los cronuts previamente agujereados o los cronuts de naranja confitada (véase cronuts de naranja y chocolate, p. 53). Terminamos con azúcar y canela espolvoreada y un topping de caramelo.

DEBES SABER...

Para elaborar el caramelo en seco utiliza un perol grande y de teflón, porque al agregar la crema de leche con la glucosa infusionada, ésta aumentará tres o cuatro veces su volumen.

TATIN

A partir de la conocida tarta de manzana elaboraremos un cronut, si bien la manzana, en el interior, tomará una textura de compota y la masa hojaldrada del cronut, en el exterior, tendrá un baño de azúcar glas.

INGREDIENTES

(para 10-12 cronuts)

10 manzanas tipo reineta

100 g de azúcar blanco

100 g de azúcar moreno

1 limón

PREPARACIÓN

1. Pelamos las manzanas, les quitamos el corazón y las cortamos a dados pequeños. Las ponemos en un cazo con el jugo del limón. Cuando la manzana empiece a soltar jugo, añadimos los azúcares, tapamos y dejamos cocer durante 15 minutos.
2. Pasado este tiempo, destapamos para que pierda líquido por evaporación y se caramelice lentamente a fuego lento durante 30 minutos aproximadamente, removiendo de vez en cuando con una cuchara de madera.
3. Una vez consigamos la compota con un almíbar suave, retiramos y dejamos enfriar en la nevera.
4. Una vez fría, rellenamos los cronuts con una manga pastelera y una boquilla redonda, realizando 3 cortes en la parte inferior con un cuchillo, y terminamos con una glasa real.

DECORACIÓN

Ponemos una clara de huevo en un bol y vamos añadiendo poco a poco azúcar glas. Batimos con una espátula hasta obtener una textura fuerte (de pico de pato; ver fotos en páginas siguientes), añadimos unas gotas de limón, bañamos el cronut y decoramos al gusto.

TRUCOS Y CONSEJOS

Cuanto más remuevas las manzanas durante la cocción, más fina quedará la compota.

Si queremos realizar un baño con la glasa real, la textura debe ser más blanda; si la queremos para decorar con un cornete, más dura.

CHEESECAKE CON FRESONES

INGREDIENTES

(para 10-12 cronuts)

400 g de crema de queso (tipo Philadelphia)

125 g de mantequilla

350 g de azúcar glas

Fresones naturales al gusto

PREPARACIÓN

1. Con un batidor o un robot de varillas mezclamos la crema de queso y la mantequilla a velocidad lenta y agregamos el azúcar glas tamizado poco a poco. Una vez mezclado, batimos hasta conseguir una *buttercream* sólida y lisa.
2. Realizamos 3 agujeros en el cronut con un cuchillo y, con una manga pastelera y una boquilla lisa del número 8, inyectaremos por los orificios la crema previamente enfriada (unos 50-60 g de relleno por cronut).
3. Reservamos un poco de *buttercream* para decorar.

DECORACIÓN

Rebozamos el cronut por los lados con azúcar, añadimos un poco de *buttercream* con la misma manga por encima y cortamos los fresones tipo tartar (a cuadraditos) y los colocamos sobre los cronuts.

CREMA DE YOGUR

INGREDIENTES

(para 10-12 cronuts)

200 g de mantequilla

200 g de crema de queso (tipo Philadelphia)

300 g de azúcar glas

50 g de yogur griego en polvo

PREPARACIÓN

1. En un robot con barillas o en un batidor mezclamos la mantequilla, la crema de queso y el yogur en polvo. Una vez mezclados, añadimos el azúcar a velocidad lenta hasta obtener una crema fina y lisa.
2. Realizamos 3 agujeros en el cronut con un cuchillo y, con una manga pastelera y una boquilla lisa del número 8, inyectaremos por los orificios la crema previamente enfriada (unos 50-60 g de relleno por cronut).

DECORACIÓN

Vertemos sobre el cronut un baño de chocolate y podemos añadir por encima cereales, perlas de chocolate, frambuesa, etcétera.

DEBES SABER...

La mantequilla debe dejarse fuera de la nevera una hora antes de la preparación, para que esté a temperatura ambiente.

YOGUR GRIEGO AL CHOCOLATE BLANCO

INGREDIENTES

(para 10-12 cronuts)

300 g de yogur griego

250 g de chocolate blanco (20% de cacao)

25 g de manteca de cacao

½ vaina de vainilla

2 hojas de gelatina

PREPARACIÓN

1. Ponemos la gelatina en un bol con agua fría.
2. Derretimos el chocolate blanco, previamente picado, al baño María.
3. Agregamos al chocolate la manteca de cacao caliente y, con la pulpa de la vaina de vainilla abierta y raspada con un cuchillo y la gelatina hidratada, emulsionamos con una batidora o una espátula, sin añadir aire. Cuando baje de los 45 °C, añadimos el yogur griego.
4. Dejamos reposar en la nevera tapado con papel film hasta que cristalice y se endurezca lo suficiente.
5. Hacemos unos cortes con un cuchillo en la parte trasera del cronut e inyectamos la crema de yogur con la manga pastelera y una boquilla plana.

DECORACIÓN

Con un baño de chocolate blanco y azucarillos de colores.

OREO

Elaboraremos con las populares galletas una *buttercream* para rellenar unos cronuts perfectos para una merienda original y divertida.

INGREDIENTES

(para 10-12 cronuts)

200 g de mantequilla

200 g de crema de queso (tipo Philadelphia)

100 g de galletas Oreo

30 ml de leche

200 g de azúcar glas

PREPARACIÓN

1. Con un robot o batidor mezclamos la mantequilla pomada con la crema de queso. Añadimos lentamente el azúcar tamizado y las galletas Oreo trituradas previamente con una picadora para evitar partes desiguales. Lo mezclamos todo suavemente, con la ayuda de una espátula.

2. Realizamos 3 agujeros en el cronut con un cuchillo y, con una manga pastelera y una boquilla lisa del número 8, inyectaremos por los orificios la crema previamente enfriada (unos 50-60 g de relleno por cronut).

DECORACIÓN

Realizaremos un glaseado como el utilizado para la tatin (ver p. 57) y rallaremos un poco de chocolate por encima.

TIRAMISÚ

Un clásico de la pastelería mundial exportado desde Italia. Adaptamos los ingredientes básicos del tiramisú (bizcocho, mascarpone, café y grapa) para elaborar un cronut original y delicioso.

INGREDIENTES

(para 10-12 cronuts)

400 g de mascarpone

100 g de mantequilla

3 yemas (pasteurizadas)

350 g de azúcar glas

INGREDIENTES

(para 10-12 cronuts)

12-15 cl de café soluble

70 ml de grapa o ron

100 ml de agua

100 g de azúcar

PREPARACIÓN DE LA CREMA DE MASCARPONE

1. Mezclamos las yemas con el azúcar, añadimos el mascarpone y batimos. Agregamos la mantequilla a punto de pomada y continuamos batiendo hasta obtener una crema de mascarpone fina y lisa.

PREPARACIÓN DEL JARABE DE CAFÉ

1. Mezclamos el agua con el azúcar para elaborar un almíbar. Lo llevamos a ebullición durante sólo 5 minutos y lo dejamos enfriar.
2. En un bol vertemos el café soluble con el licor y una vez disuelto añadimos el jarabe al gusto (en esta receta las cantidades son orientativas porque el toque de café, licor y azúcar es muy personal y se recomienda añadirlo al gusto).
3. Ponemos el jarabe colado en una jeringuilla y lo introducimos en el cronut para empapar el interior (no se debe agregar mucha cantidad, sólo la justa para emborrachar la masa). Pasados unos 10-15 minutos, rellenamos los cronuts con el método de inyección: realizamos 3 agujeros con un cuchillo y, con una manga pastelera y una boquilla lisa del número 8, inyectaremos por los orificios la crema previamente enfriada (unos 50-60 g de relleno por cronut).

DECORACIÓN

Usaremos cacao espolvoreado y previamente rebozado con azúcar.

GANACHE DE CHOCOLATE CON FRUTAS

Esta ganache es una deliciosa fórmula para fusionar puré de distintas frutas con el chocolate que más te guste o el que mejor combine. Éstas son algunas de las posibles combinaciones:

Chocolate con leche (40% de cacao) con puré de frutas del bosque
Chocolate con leche (40% de cacao) con puré de fresas
Chocolate blanco (36% de cacao) con puré de fruta de la pasión
Chocolate negro (70% de cacao) con puré de naranja

Estas variantes son sólo un ejemplo; con una buena emulsión entre chocolate, nata y fruta, obtendremos un relleno a nuestro gusto.

INGREDIENTES

(para 10-12 cronuts)

125 ml de crema de leche

112 g de puré de frutas

220 g de chocolate con leche (40% de cacao)

o

350 g de chocolate blanco (36% de cacao)

o

175 g de chocolate negro (70% de cacao)

PREPARACIÓN

1. Picamos el chocolate y lo fundimos en el microondas a media potencia o al baño María.
2. En un cazo calentamos la nata con el puré de frutas hasta llevarlo a ebullición. Justo cuando empiece a hervir lo retiramos del fuego y añadimos una tercera parte del chocolate derretido. Realizamos una emulsión con una espátula, removiendo en círculos para evitar que coja aire. Cuando haya absorbido la primera parte, agregamos el resto en dos veces, siguiendo el mismo proceso.
3. Dejamos reposar en el frigorífico tapado con papel film de 6 a 12 horas hasta que cristalice y obtengamos una ganache cremosa y untuosa, perfecta para realizar cualquier relleno.
4. Realizamos 3 agujeros con un cuchillo y, con una manga pastelera y una boquilla lisa del número 8, inyectaremos por los orificios la crema previamente enfriada (unos 50-60 g de relleno por cronut).

DECORACIÓN

Podemos decorar con frutas en el hueco del cronut y espolvorear con azúcar glas y canela.

DEBES SABER...

Podemos encontrar puré de frutas en pastelerías y tiendas especializadas.

MINI CRONUTS DULCES

MINICRONUTS

Se trata de una forma divertida y diferente de preparar los cronuts y es una muy buena opción para servirlos como postre en plato, combinados con helado, salsas o natas. Se elaboran cronuts pequeños que, bien acompañados y con una buena presentación, serán unos postres excelentes con los que cautivar a amigos y familiares.

El proceso de cocción será el mismo que el del cronut normal, pero el aceite tiene que alcanzar una temperatura menor, de unos 160 °C

CÓMO PREPARAR LOS MINICRONUTS

Se debe elaborar primero la masa del croissant (ver p. 30) y, en el momento de estirarla para realizar el corte en forma de donut, en vez de dejar 1 cm de grosor la estiraremos un poco más, dejando la masa más fina, y cortaremos los cronuts con un cortapastas de 6,5 cm de diámetro.

DEBES SABER...

Es importante que la masa para elaborar los minicronuts quede muy fina, porque la altura que alcanzará el cronut en el momento de su fermentación y cocción tiene que ser proporcional a su diámetro. En pocas palabras, no puede ser mucho más alto que ancho, sino que debe conservar unas proporciones similares.

MONTAJE Y DECORACIÓN

•Rebozamos los minicronuts con azúcar y canela y, con mucho cuidado y con la ayuda de un cuchillo, les hacemos un corte pequeño e inyectamos la ganache con una manga y un cornete pequeño.

•Ponemos cada minicronut en un plato con un corte o una bola de helado.

COULANT DE CRONUT CON BISCUIT HELADO

Para elaborar este plato, realizaremos una ganache más líquida y un biscuit helado casero, sin turbinas profesionales, y acercándonos lo máximo posible a la textura del helado de un modo fácil y práctico.

PREPARACIÓN DE LA GANACHE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

170 g de chocolate negro (70% de cacao)
160 g de crema de leche
30 g de mantequilla

1. Ponemos a hervir la crema de leche. Picamos el chocolate y lo derretimos al baño María o en el microondas a media potencia, removiendo de vez en cuando.
2. Una vez fundido, incorporamos la crema de leche caliente en tres tiempos, poco a poco. Vertemos el primer tercio y removemos con una espátula hasta obtener una textura sólida. Vertemos las dos partes restantes de la misma forma.
3. Cuando la ganache esté a una temperatura inferior a 40 °C añadimos la mantequilla pomada y mezclamos con la espátula hasta que la ganache absorba toda la mantequilla y consigamos una textura lisa y brillante.

PREPARACIÓN DEL BISCUIT HELADO

INGREDIENTES

500 ml de crema de leche
1 huevo
2 yemas de huevo
75 g de azúcar
1 vaina de vainilla

1. Mezclamos el huevo y las yemas con el azúcar con un batidor, hasta conseguir una textura espumosa.
2. Raspamos con un cuchillo la vaina de vainilla abierta y la incorporamos a la nata. Ponemos la mata a montar y cuando esté semimontada retiramos y añadimos el huevo con el azúcar batido con la ayuda de una espátula, removiendo de arriba abajo para que no desaparezca el aire que hemos incorporado a la nata.
3. Rellenamos un molde para helados (semiesférico, rectangular, dependiendo de con qué forma queramos presentar el plato).
4. Dejamos enfriar 24 horas en el congelador.

MINICRONUTS DE CREMA CATALANA CON CARPACCIO DE PIÑA

Para realizar este postre elaboraremos dos tipos de cremas: una crema inglesa para el fondo del plato y una crema catalana, que quemaremos con la ayuda de un soplete.

INGREDIENTES

500 ml de crema de leche

75 g de yema de huevo

75 g de azúcar

PREPARACIÓN DE LA CREMA INGLESA

Blanqueamos las yemas con el azúcar, agregamos la crema de leche y llevamos a ebullición sin dejar de remover. Cuando empiece a soltar las primeras burbujas (justo antes de que rompa a hervir), retiramos del fuego y lo ponemos a enfriar.

PREPARACIÓN DE LA CREMA CATALANA

INGREDIENTES

250 ml de leche

75 g de yemas o 3 yemas de huevo

75 g de azúcar

25 g de harina de maíz

1 limón

1 rama de canela

1. Blanqueamos las yemas de huevo con el azúcar en un cazo, añadimos la leche, removemos y agregamos media piel de limón y media rama de canela. Llevamos a ebullición.
2. Mientras, en un bol más pequeño, disolvemos la harina de maíz con un poco de agua y removemos y vamos añadiendo agua poco a poco hasta que esté bien disuelta. Justo cuando empiece a hervir la retiramos del fuego, echamos la harina de maíz disuelta con agua y removemos hasta que espese. Una vez obtengamos la textura de crema, la ponemos a enfriar.
3. Cortamos una piña fresca sin pelar con una máquina de cortar embutidos o con un cuchillo muy afilado, realizando cortes muy finos.

MONTAJE Y DECORACIÓN

1. Cortamos los minicronuts por la mitad, les ponemos una capa de crema catalana con un cuchillo, esparcimos azúcar granulado por encima y, con la ayuda de una pala de quemar o un soplete, quemamos el azúcar.

2. Colocamos unas virutas de piña y un poco de crema catalana por encima de la piña y tapamos con la otra mitad del minicronut.

3. En un plato hondo colocamos el mini o los minis (depende de si emplatamos uno o dos) en el fondo, cortando un poco la punta para mantenerlos de pie. Añadimos la crema inglesa y unas virutas de piña

TRUCO

No debe añadirse la crema inglesa hasta el momento de servir, ya que si la agregamos mucho tiempo antes el cronut quedaría blando. También es importante dejar cocer los minicronuts un poco más, ya que quedarán más crujientes y retrasaremos la absorción de la humedad.

TRUCO
Introduciremos dos mangas pasteleras dentro de una más grande para conseguir los dos sabores juntos del helado *soft*.

MINICRONUTS CON CREMA *SOFT* DE VAINILLA O FRESA

Esta receta nos acerca al máximo a la textura y cremosidad del helado *soft*, pero sin la necesidad de usar una máquina especial. De esta forma, podemos disfrutar en casa de un postre de lo más original.

INGREDIENTES PARA LA CREMA *SOFT* DE VAINILLA

(para 8-10 platos)

500 ml de crema de leche

75 g de yema de huevo

75 g de azúcar

6 g de gelatina en hojas

1 vaina de vainilla

INGREDIENTES PARA LA CREMA *SOFT* DE FRESA

(para 8-10 platos)

500 ml de crema de leche

75 g de azúcar

4 g de gelatina en hojas

30 g de puré de fresas

PREPARACIÓN

1. El proceso de elaboración es el mismo para las dos fórmulas, con la excepción de que a una le añadimos huevo y a la otra no y sustituimos la vainilla por el puré de fruta.
2. Ponemos la gelatina en hojas en un bol con agua fresca para hidratarla.
3. En un cazo mezclamos el azúcar con las yemas (fórmula vainilla) o con el puré de fresas (fórmula fresa) y lo llevamos a ebullición. Lo retiramos del fuego y añadimos la gelatina hidratada y escurrida, mezclamos bien y dejamos reposar en el frigorífico un mínimo de 6 horas (prepararlo de un día para otro es una buena opción).
4. Una vez haya reposado en la nevera y haya adquirido una textura gelatinosa lo montamos con un robot de varillas a velocidad media, hasta obtener una textura cremosa y untuosa.

MONTAJE Y DECORACIÓN

Ponemos los minicronuts en un plato llano y con una manga pastelera y un cornete rallado añadimos la crema *soft*, imitando la forma del popular helado.

BROCHETA DE MINICRONUTS CON FRUTAS Y CHOCOLATE

Esta es una combinación fácil y rápida para sorprender a amigos en una cena o merienda. El montaje es muy sencillo, con un minicronut y diferentes frutas al gusto bañadas en chocolate temperado.

PREPARACIÓN

Derretimos 500 g de chocolate negro (70% de cacao) previamente picado en el microondas o al baño María. Cuando alcance una temperatura de 55-60 °C, retiramos en tercio del chocolate fundido a un cuenco. Añadimos minuciosamente 100 g de chocolate picado y removemos hasta que la temperatura descienda hasta los 27-30 °C. Después agregamos el tercio reservado para hacer ascender la temperatura hasta los 32-33 °C.

De este modo obtendremos un atemperado perfecto para poder bañar las frutas con chocolate y que éste se seque rápidamente y sin perder el brillo.

Para un buen atemperado es imprescindible un termómetro de cocina; la temperatura variará según el chocolate que utilicemos:

	Fundido	Frío	Templado
Chocolate negro	55-58 °C	27-30 °C	32-33 °C
Chocolate con leche	45-50 °C	26-27 °C	29-30 °C
Chocolate blanco	45-50 °C	25-26 °C	27-29 °C

MONTAJE Y DECORACIÓN

Pinchamos con un palillo de brocheta un minicronut con una fruta bañada con chocolate y otra sin bañar, y así sucesivamente hasta completar la brocheta.

CRONUTS SALADOS

INTRODUCCIÓN

La masa del cronut nos permite también realizar rellenos salados. Al no ser una masa dulce, la combinación con todo tipo de ingredientes abre un abanico infinito de posibilidades. En este apartado te mostramos unos ejemplos de cronuts salados que combinan diferentes sabores, texturas y aromas.

Todas las recetas se basan en la variante de la masa de cronut llamada dosant (véase p. 32), ya que, al tener una textura más similar al pan de molde (tiene alvéolos y no capas de hojaldre), nos resultará más familiar a la hora de degustar por tener una textura más parecida a la del sándwich.

Lo que queremos mostrar es el concepto básico de los sándwiches aplicado a los cronuts, que es fácilmente asequible con los productos de los que disponemos normalmente en nuestra nevera o despensa y que nos resultan familiares, bien combinados para elaborar una comida, rápida, fácil, original y divertida.

En alguna de las recetas (las que se alejen más de los parámetros de un sándwich) sí emplearemos la masa básica del cronut.

También os mostraremos la variedad de los planchados, en formato mini y hechos al horno.

BERENJENA CON QUESO Y AGUACATE

Tipo de masa: Cronut (véase p. 30)

INGREDIENTES

(para 10-12 cronuts)

3 berenjenas

1 aguacate maduro

2 cucharadas de jugo de limón

100 g de crema de queso

2 tomates

2 cucharaditas de aceite

Sal

Pimienta

Hojas de rúcula

PREPARACIÓN

1. Cortamos las berenjenas en rodajas, las rociamos con el aceite y las pasamos por la plancha.
2. Formamos una pasta con la pulpa del aguacate, la crema de queso, el jugo del limón y el aceite. Salpimentamos al gusto.
3. Cortamos los cronuts por la mitad, untamos la base con la pasta de aguacate y queso, colocamos las rodajas de berenjena, el tomate también cortado a rodajas muy finas y las hojas de rucúla y tapamos.

VEGETAL DE PAVO A LA MOSTAZA

Tipo de masa: Dosant (véase p. 32)

INGREDIENTES

(para 10-12 cronuts)

Pechuga de pavo

Tomate verde

Lechuga

Mayonesa

Mostaza

PREPARACIÓN

1. Salpimentamos las pechugas de pavo, cortadas en filetes muy finos, y las pasamos por la plancha.
2. Partimos el cronut por la mitad. En la parte superior esparcimos la mostaza y en la parte inferior la mayonesa. Añadimos la lechuga, el tomate y el pavo y lo tapamos.

PIMIENTOS DEL PIQUILLO CON QUESO FRESCO Y CARPACCIO DE BACALAO

Tipo de masa: Cronut (véase p. 30)

INGREDIENTES

(para 10-12 cronuts)

Pimientos del piquillo en conserva

Queso fresco

Carpaccio de bacalao

Sal

Pimienta

Aceite de oliva virgen

PREPARACIÓN

Cortamos los cronuts por la mitad, disponemos el bacalao y lo salpimentamos al gusto. Añadimos un poco de aceite oliva virgen, el queso fresco cortado en rodajas y los pimientos del piquillo abiertos por la mitad y cortados a tiras.

CREMA DE QUESO CON NUECES, ANCHOAS Y ESPINACAS

Tipo de masa: Dosant (véase p. 32)

INGREDIENTES

(para 10-12 cronuts)

250 g de crema de queso

50 g de nueces

2 cucharadas de aceite

Anchoas

Hojas de espinaca

Pimienta

Aceite

PREPARACIÓN

1. Trituramos o picamos las nueces en trocitos pequeños, las mezclamos con el aceite a la crema de queso y añadimos un poco de pimienta.
2. Cortamos los cronuts por la mitad, untamos la base con la crema de nuez y añadimos una anchoa y una hoja de espinaca.

SALMÓN, ESPÁRRAGOS BLANCOS Y SALSA TÁRTARA

Tipo de masa: Dosant (veáse p. 32)

INGREDIENTES

(para 10-12 cronuts)

Salmón ahumado

Espárragos blancos finos

200 g de mayonesa

1 huevo duro

25 g de alcaparras

25 g de pepinillos

50 g de cebolla

1 cucharadita de mostaza

PREPARACIÓN

1. Picamos finamente las alcaparras, los pepinillos y la cebolla con el huevo duro, lo mezclamos todo con la mayonesa y, finalmente, la mostaza.
2. Partimos el cronut por la mitad, untamos las dos partes con la salsa y añadimos el salmón y los espárragos.

MINI CRONUTS SALADOS

(FAST CRONUTS)

INTRODUCCIÓN

Para crear la versión mini del cronut salado nos hemos inspirado en el montadito o pincho. Hemos seguido el mismo camino que del bocadillo al pincho o del sándwich al montadito. En esta sección te mostramos seis fantásticas ideas que combinan a la perfección con la masa del cronut.

Para elaborar los minicronuts, se seguirán los pasos indicados en la p. 73. La diferencia en este caso es que la cocción se realizará en el horno. De esta forma, obtendremos una nueva variante de la masa y, en el caso del formato mini salado, el concepto se ajustará más a la textura que estamos buscando, en combinación con los ingredientes elegidos.

Al estar cocido al horno, podemos pensar que no difiere tanto de un croissant, pero aun siendo la misma masa, al trabajarse de forma distinta el resultado que se consigue es una textura mucho más hojaldrada.

Éstas son algunas ideas de cronuts salados muy sencillas y que se realizan en menos de 2 minutos.

QUESO DE CABRA Y MEMBRILLO

Tipo de masa: Minicronut al horno

INGREDIENTES

Queso de cabra, membrillo

PREPARACIÓN

Colocamos la loncha de membrillo encima del cronut y sobre él el queso de cabra con un poco de azúcar y gratinado con un soplete.

AGUACATE, TOMATE RALLADO Y BOQUERÓN

Tipo de masa: Minicronut al horno

INGREDIENTES

Aguacate, tomate, boquerones en vinagre, aceite de oliva

PREPARACIÓN

Cortamos el aguacate en láminas finas, vertemos sobre él el tomate rallado, salpimentamos y colocamos un boquerón y un poco de aceite de oliva por encima.

FOIE *MI-CUIT* CON COMPOTA DE MANZANA

Tipo de masa: Minicronut al horno

INGREDIENTES

Foie mi-cuit, compota de manzana

PREPARACIÓN

Congelamos el foie y posteriormente lo cortamos y lo disponemos en un taquito encima del minicronut. Coronamos con una nuez de compota de manzana.

SOBRASADA IBÉRICA Y MIEL

Tipo de masa: Minicronut al horno

PREPARACIÓN

Untamos el tomate en el minicronut y la añadimos un chorrito de aceite de oliva. Ponemos una rodaja de sobrasada ibérica y un poco de miel encima de la sobrasada.

INGREDIENTES

Sobrasada ibérica, miel, tomate, aceite de oliva

HIGO CON QUESO DE MAHÓN

Tipo de masa: Minicronut al horno

INGREDIENTES

Higo maduro, queso tipo Mahón

PREPARACIÓN

Cortamos en cuña un trozo de queso de Mahón y sobre él colocamos la pulpa y una rodaja muy fina de higo.

JAMÓN IBÉRICO CON CIRUELAS

Tipo de masa: Minicronut al horno

INGREDIENTES

Jamón ibérico, ciruelas

PREPARACIÓN

Disponemos sobre el cronut el jamón ibérico en lonchas y le ponemos media ciruela encima.

CRONUTS
PLANCHADOS

LOS PLANCHADOS

Con el cronut de masa dosant (ver p. 32) podemos elaborar los bocadillos calientes más exquisitos planchados en una sandwichera; otra forma divertida y sencilla de sacarle partido a los cronuts.

Aquí tienes algunos ejemplos de posibles combinaciones:

- Jamón York y queso azul
- Lomo con queso
- Salchicha de Frankfurt
- Hamburguesa (con todo tipo de condimentos)
- Sobrasada con queso

1
2
3
4
5
6

UTENSILIOS

1. Cornete de decoración
2. Batidor
3. Cuchillo para fruta
4. Aros cortapastas
5. Cornetes para inyección y decoraciones
6. Rodillo
7. Manga pastelera
8. Espátula tipo lengua
9. Termómetro

AGRADECIMIENTOS

Ha sido un placer escribir este libro de pastelería, con el cronut como hilo conductor y actor principal. Cuando Vanessa López me propuso escribir sobre cronuts pensé que no había suficiente tema para publicar un libro y no sabía si mis cronuts darían para ello. Fue entonces cuando decidí que era una gran ocasión para hacer un buen trabajo de pastelería creativa, una oportunidad de utilizar todos mis conocimientos, de crear, imaginar y escribir un libro de fantásticas recetas, elaboradas con técnicas procedentes de la alta pastelería.

He disfrutado mucho todo el proceso de creación de la obra, y por ello agradezco a Vanessa, a Eva y a Libros Cúpula por haberme dado esta oportunidad. No todos los días te mandan un e-mail proponiéndote escribir un libro, de modo que quiero darle las gracias por confiar en mí y por su interés en este proyecto.

Me gustaría también dar las gracias a todas las personas que lo han comprado, ya que lo he escrito pensando en ellos, buscando fórmulas diferentes, divertidas, novedosas y fáciles de preparar, para acercar un poquito más la pastelería a todos vosotros. Muchas gracias.

Y, de forma muy especial, a mis abuelos. En 2009 mi abuela me regaló una foto de la pastelería en los años treinta, acompañada de un texto en el que se leía «nos encanta que hayas hecho tuya nuestra ilusión». He pensado mucho en ellos y en su ilusión. *Un petó* (beso).

No puedo terminar este libro sin agradecer a toda la gente que en este último año me ha echado una mano. A mi hermana Núria; sin su empujón no estaríamos aquí. A Ràdio Flashback, ya que ellos fueron los primeros en hablar de mis cronuts. A Sara González del diario *Ara*, pues su reportaje dio la vuelta al mundo. A Stella Rotger, por sus fantásticas fotos. A Víctor Llacuna, por esta impresionante introducción. A «Els Matins de TV3», por darme unos minutos en *prime time*. A todos aquellos que a través de sus medios han hecho que la pastelería Lleonart se conozca un poco más. A Sandra; porque me inspira y me hace más creativo, y por lo mucho que me ha apoyado y ayudado estos últimos meses. Muchas gracias por estar a mi lado.

Als meus pares (a mis padres); todo lo que soy y lo que tengo se lo debo a ellos. Muchas gracias por lo que me han ayudado y apoyado siempre. Sé que este libro les hace mucha ilusión por todo lo que hemos pasado. Para ellos.

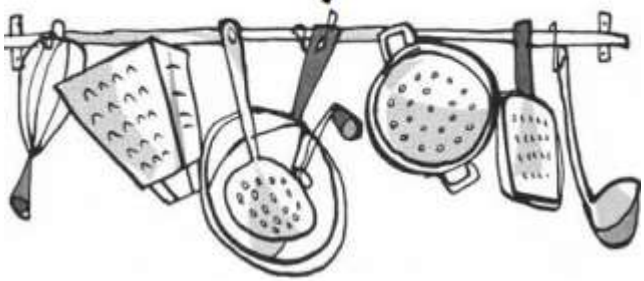
Y a todas las personas y clientes de la pastelería Lleonart que han confiado en nosotros día tras día durante más de ochenta años. A todos, muchas gracias.

Guillem Lleonart i Villa

El cronut es el resultado de la unión de dos procesos: la elaboración de una masa de croissant y el moldeado en forma de rosquilla que posteriormente se fríe. Tras la sensación que habían causado los cronuts en Nueva York, donde la gente hacía colas de más de dos horas para conseguir uno, el pastelero Guillem Lleonart sintió curiosidad y comprobó en Internet que lo que tanto éxito tenía en Manhattan ya lo había preparado su abuelo, aunque con distinta forma, hacía más de treinta años.

En este libro, ilustrado con espectaculares fotografías, Lleonart nos presenta de un modo sencillo y práctico las múltiples combinaciones, fórmulas, técnicas y secretos de una repostería de vanguardia unida a la mejor pastelería clásica, fruto de su experimentación y creatividad. Las recetas incluyen propuestas con ganaches, cremas, *buttercreams*, caramelo, chocolate, salsas y muchos más ingredientes, tanto dulces como salados.

¡Prueba las infinitas combinaciones de esta delicia de la repostería con los ingredientes que más te gusten!

LIBROS CÚPULA

Peabody & LTC